

食パン

コース メニュー	ドライイースト						天然酵母		ホームメイド					
	もちもち [小麦]	もちもち [国産小麦]	もちもち [米粉]	ふんわり	ソフト	早焼き	食パン [小麦]	食パン [国産小麦]	もちもち	ふんわり	早焼き	生イースト [小麦]	生イースト [国産小麦]	本格パン
基本食パン	18	24	24	24	24	24	46	46	59	64	64	70	70	-
ほうれん草パン	25	27	29	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
かぼちゃパン	25	27	29	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
全粒粉パン	25	27	-	30	-	-	47	47	-	-	-	-	-	-
玄米入りパン	25	27	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
カフェオレパン	25	27	-	30	-	-	-	-	-	-	-	71	71	-
豆乳パン	25	27	29	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
トマトバジルパン	25	27	29	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
レーズンパン	26	28	29	31	-	-	47	47	-	-	-	71	71	-
くるみパン	26	28	-	31	-	-	47	47	-	-	-	-	-	-
チーズパン	26	28	29	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ベーコン&コーンパン	26	28	-	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
バナトーネ	26	28	-	31	-	-	-	-	-	-	-	71	71	-
ごまおさつパン	26	28	-	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チョコナッツパン	26	28	-	31	-	-	-	-	-	-	-	71	71	-
黒糖パン	-	-	29	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ハニーパン	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
クリームチーズパン	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
オレンジ紅茶パン	-	-	-	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
抹茶マロンパン	-	-	29	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ライ麦パン	-	-	-	-	-	-	47	47	-	-	-	-	-	-
コーン&セサミパン	-	-	-	-	-	-	47	47	-	-	-	-	-	-
シナモンロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	73
ちぎりパン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	76
マーブルパン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	77

生地

コース メニュー	ドライイースト			天然酵母		ホームメイド		
	小麦	国産小麦	米粉	生地 [小麦]	生地 [国産小麦]	小麦	生イースト [小麦]	生イースト [国産小麦]
バターロール	34	41	43	48	48	64	72	72
クリスマスツリー	35	41	-	-	-	-	72	72
りんごパン	35	41	-	-	-	-	72	72
明太ポテトパン	36	41	-	-	-	-	72	72
ペーグル	37	41	43	-	-	-	72	72
フランスパン風バリエ	37	41	-	48	48	-	-	-
クロワッサン	38	41	-	-	-	-	72	72
ピザ(ヘビー)	39	41	43	48	48	-	72	72
ピザ(クリスピー)	39	41	-	48	48	-	72	72
フォカッチャ	40	41	-	-	-	-	-	-
グリッシーニ	40	41	-	-	-	-	-	-
ナン	40	41	43	-	-	-	-	-
プチパン	-	-	42	-	-	-	-	-
ドーナツ	-	-	42	-	-	-	-	-
あんパン	-	-	43	-	-	-	-	-
ハンバーガーパンズ	-	-	-	-	-	65	-	-
イングリッシュマフィン	-	-	-	-	-	66	-	-
手づくりパスタ	-	-	-	-	-	67	-	-
うどん	-	-	-	-	-	68	-	-
ぎょうざの皮	-	-	-	-	-	69	-	-

ケーキ・ジャム・フルーツソース

コース メニュー	スイーツ	
	ケーキ	ジャム
バターケーキ	50	-
レモンケーキ	53	-
紅茶ケーキ	53	-
りんごケーキ	53	-
抹茶甘納豆ケーキ	53	-
バナナナッツケーキ	53	-
チョコレートケーキ	53	-
いちごジャム	-	56
りんごジャム	-	56
キウイジャム	-	56
マンゴージャム	-	56
ブルーベリージャム	-	56
オレンジマーレード	-	56
いちごソース	-	56
キウイソース	-	56



ホームベーカリー
パンくろぶ

型 BB-KT10 型
取扱説明書・お料理ノート



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書別添付

家庭用

もくじ

お使いになる前に

特長	2
安全上のご注意	4
各部のなまえと扱い方	6
時刻の合わせ方・報知音の種類と切りかえ方	10
パンを作るための材料	11
パンを作るための道具	13
コース一覧表	14
パン作りのポイント	16

使い方・お料理ノート

いろいろなパン作り

基本の食パンの作り方「もちもち(小麦)」	18
便利な機能く粉選択・焼き色・具入れ	21
タイマー予約	23

ドライイースト 食パンコース

もちもち(国産小麦)・もちもち(米粉)・ふんわり・ソフト・早焼き	24
食パンアレンジメニュー	25

ドライイースト 生地コース

生地の作り方	33
生地アレンジメニュー	34

天然酵母 生種作りコース

生種作り	44
------	----

天然酵母 食パン/生地コース

食パンと生地の作り方	46
食パンアレンジメニュー	47
生地アレンジメニュー	48

スイーツ作り

スイーツ ケーキコース	
基本のケーキの作り方	50
ケーキアレンジメニュー	53

スイーツ ジャムコース

ジャムの作り方	54
ジャム・フルーツソースメニュー	56

こだわりパン作り

ホームメイド ホームメイドコース	
ホームメイドコースの説明	58
ホームメイドコースの基本の使い方	59
ホームメイドコースのQ&A	63
ホームメイドコースを使って	
①食パン・生地を作る	64
②生イーストで食パン・生地を作る	70
③本格パン作り	73
ホームメイドメモ	78

上手におつきあいいただくために

お手入れ	80
部品・消耗品・別売品	81
パン作りのQ&A	82
うまくできないときは	84
故障かなと思ったとき	86
アフターサービス・お客様相談窓口・仕様	87
さくいん	裏表紙

厳選素材 国産小麦 米粉 でパンが焼ける

国産小麦

うまく焼き上げるのが難しかった国産小麦パンが簡単に作れます。小麦本来の甘みがある深い味わいで、適度なもちもち感があります。国産小麦は別売の「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉 (BB-MK10-J)」をお使いください。

- 市販の国産小麦粉ではたんぱく質含量が不安定なため、うまく焼けない場合があります。
- 国産小麦は **ドライイースト** 食パン「もちもち」・「生地」コース、**天然酵母**「食パン」・「生地」コースに使用します。(ホームメイドコースを使うと生イーストでも使用します。)

米粉

もちり、しっとりとした食感の米粉パンが焼けます。食パンはもちろん、生地コースにも使えるので米粉ドーナツなどが作れます。米粉は片山製粉株式会社の「シトギミックス20A」をお使いください。

- 「シトギミックス20A」以外の米粉では吸水量が異なるため、うまく焼けないことがあります。
- 「シトギミックス20A」には小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。
- 米粉は **ドライイースト** 食パン「もちもち」コース・「生地」コースに使用します。

お好みの酵母が選べてパン作りがもっと楽しく

ドライイースト

食パン **もちもち** **ふんわり** **ソフト** **早焼き** コース / 生地コース

「もちもち」・「ふんわり」などの食感が選べるコースや短い時間で焼き上げる「早焼き」コースなど多彩なコースが搭載されています。ドライイーストは扱いやすく、いろいろなパンが手軽に焼けます。

天然酵母

生種作りコース / 食パンコース / 生地コース

風味豊かで味わい深い天然酵母パンが焼けます。天然酵母パンを作るために必要な生種も専用コースで簡単に作れます。

- 元種として、菌数の安定した「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

ケーキやジャム作りも手間なく手軽に

スイーツ

ケーキコース / ジャムコース (フルーツソース)

メニューに合わせた材料を入れると自動でケーキが焼き上がり、お子さまのおやつやティータイムに、手軽でおいしいケーキが作れます。ジャム・フルーツソースもつきっきりの手間が省けて、お好みの味に調整可能。旬の果物で作るジャム・フルーツソースをお楽しみください。



自分好みのこだわりパンが作れる!

ホームメイドコース

コネ～焼きまでの時間を自由に設定できるホームメイドコース。いつもの食パンを自分好みの焼き上がりに変化させたり、生イーストを使って食パンを焼いたり、ハンバーガー・パスタ・うどん生地を作ったり用途はさまざまです。さらに途中で手作業を加えることで、シナモンロールやマーブルパンも作れます。



便利な機能がこんなにいろいろ

おまかせ「自動具入れ」

お好みの材料を具入れ容器にセットしておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。



安全機構

調理中にふたを開けると、ハネの回転がいったん止まり、ふたを閉めると再び動き出します。具材を追加するときなども安全にご使用いただくための機構です。(ハネの回転・発酵・焼きのすべてが止まるため、その時間分は焼き上がりが遅くなります。)

焼き色選択

「ふつう」・「うすい」

パンやケーキの焼き色を「ふつう」・「うすい」の2通りに選択できます。

コードリール

ご使用後はコードをスッキリ収納できます。

タイマー予約

ご希望に合わせて、焼き上がりの時刻が設定できます。

安全上のご注意 必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。



警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが想定される内容を表します。



注意

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が想定される内容を表します。

- ※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- ※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど・感電などをさします。



注意

記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



禁止

記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



指示

記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

- ※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。



警告



分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグの抜き差しはしない

感電やけがをすることがあります。



接触禁止

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわせないようご注意ください。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをすることがあります。



禁止

交流100V以外では使用しない

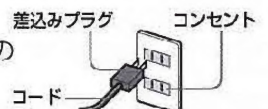
火災・感電の原因になります。



禁止

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

コードが破損し、火災・感電の原因になります。



必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



必ず実施

差込みプラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

<異常・故障例>

- ・コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- ・コードに深い傷や変形がある
- ・焦げくさいにおいがする
- ・製品の一部分に割れ・がたつき・ゆるみがある
- ・ビリビリと電気を感ずる
- ・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする

など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する



注意



接触禁止

使用中や使用後、しばらくは高温部（本体・パンケース・庫内・ふた内側・ガラス窓・具入れ容器など）に触れない
高温ですのでやけどの原因になります。



禁止

壁や家具の近くで使わない
壁や家具などから5cm以上離す
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。



差込みプラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



必ず実施

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。



必ず実施

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



必ず実施

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

お願い

■差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふいてください。火災の原因になります。

■本体のパンケース取り付け部に指を入れないでください。けがの原因になります。

■焼き上げ後、パンケース・庫内・ハネ・ふた内側、具入れ容器などが熱くなるのでパンケースや具入れ容器を取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。やけどの恐れがあります。

■ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。変形や変色の原因になります。

■焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルをしっかりと持って取り出してください。不安定な持ち方をすると、すべてやけどをすることがあります。

■パンケースの中や、ハネ、具入れ容器についた異物は、つけたままにしないでください。故障の原因になります。

■次のような場所で使わないでください。
●火気や湿気のある場所（本体が変形する原因になります。）
●直射日光の当たる場所（故障の原因になります。）
●キッチン用収納棚などで、中に蒸気または熱がこもる場所（本体が変形や変色する原因になります。）

■パン・ケーキ・ジャム・生地・生種作り以外には使わないでください。故障の原因になります。

■決められた容量以上入れないでください。故障の原因になります。

■パンケースの連結部を水につけないでください。腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。

■庫内はいつも清潔にしてください。汚れやカスをためたままにしていると、焦げることがあります。

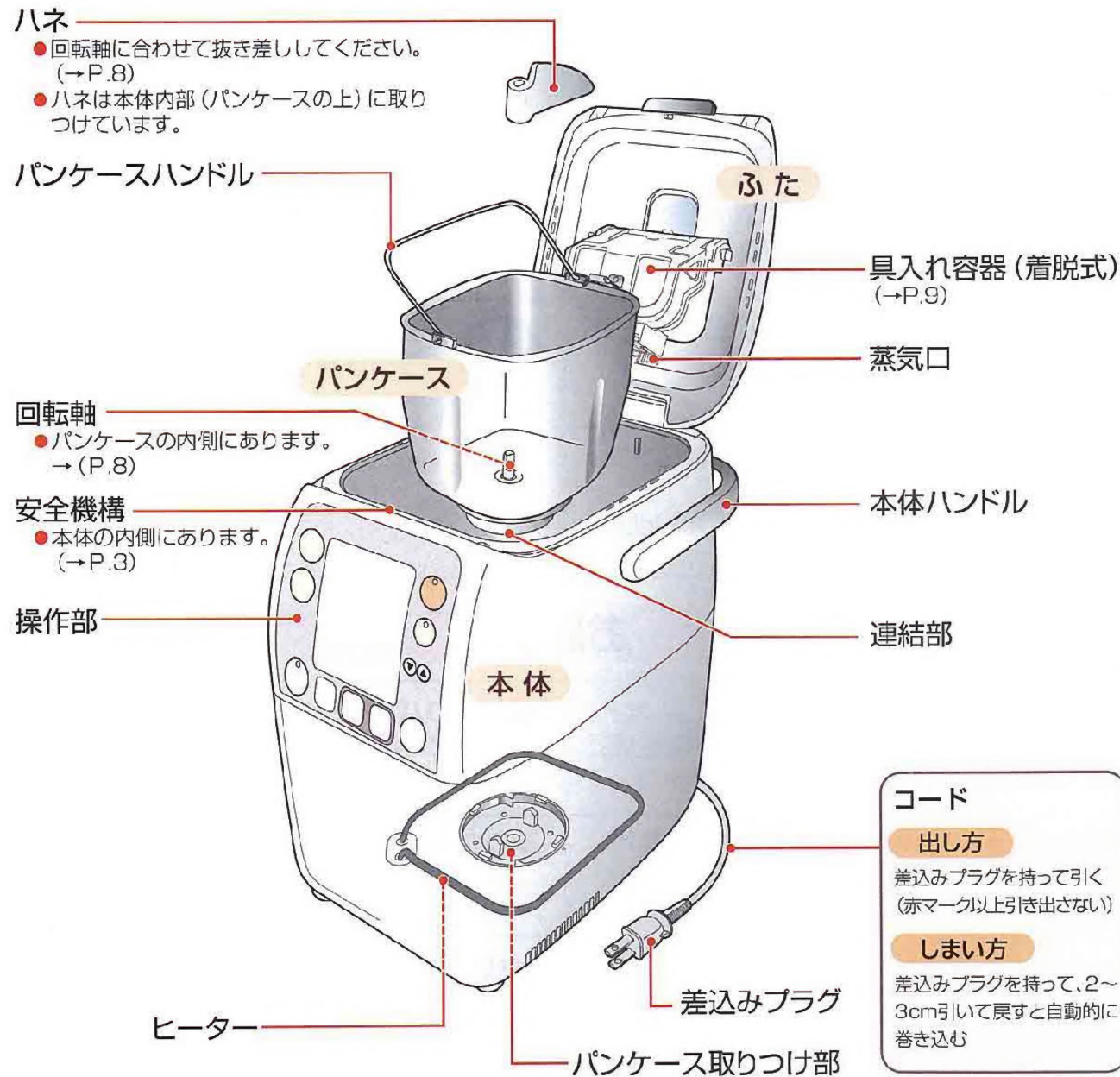
■使用中、本体ハンドルを持って、製品の持ち運びをしないでください。やけどやけがの原因になります。

■パンケースを変形させないでください。故障の原因になります。

- お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

各部のなまえと扱い方

本体

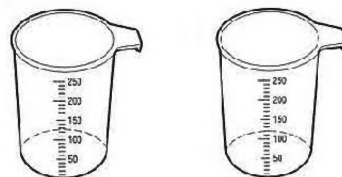


付属品

容器(計量カップ) 2個

水などの液体をはかります。
また「生種作り」の容器としても使います。

- 粉類をはからないでください。
(目盛がg単位でないため正しくははかれません。)



計量スプーン 1個

ドライイースト・塩・砂糖などをはかります。

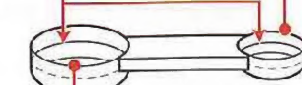
くすりきり一杯当たりの重さの目安です

	小	大
ドライイースト	約3g	—
元種	—	約10g
生種	—	約13g
塩	約5g	—
スキムミルク	—	約6g
砂糖	—	約8g

容量は市販の計量スプーンと異なります。

- 生イーストはデジタルスケールではかってください。

1/2の位置
(約半量の目安です)



大すりきり一杯約14mL

操作部

- キーは確実に押してください。

「粉選択」キー

使用する粉(小麦・国産小麦・米粉)を選ぶときに使う

- 粉によって使える酵母・コースが異なります。
(→P.14)

表示部

- イラストではすべての表示をしていますが、お使いになる中でこのような表示はしません。

「焼き色」キー

焼き色(ふつう・うすい)を選ぶときに使う

ホームメイドランプ

「ホームメイド」キー

ホームメイドコースで食パン・生地・アレンジパンを作るときに使う
(→P.59)

「スイーツ」キー

スイーツメニュー(ケーキ・ジャム)を選ぶときに使う

「天然酵母」キー

天然酵母を使うコースを選ぶときに使う

「ドライイースト」キー

ドライイーストを使うコースを選ぶときに使う

スタートランプ

「スタート」キー
調理やタイマー予約をスタートさせるときに使う

スタート

予約ランプ

「予約」キー
タイマー予約のときに使う
(→P.23)

予約

時刻合わせ

「時刻合わせ」キー

現在時刻や予約時刻を合わせるときやホームメイドコースの時間設定に使う
(→P.10、23、59)

時刻合わせ

「▲」キー

時刻を進めるときに使う

「▼」キー

時刻を戻すときに使う

「とりけし」キー

操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

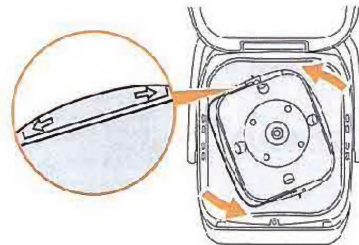
- 調理中や保温中・タイマー予約中に
取り消しするときには1秒以上押し
てください。
(誤ってキーを押したとき、すぐには
停止しないようになっています。)

各部のなまえと扱い方 つづき

パンケース

取り出し方

パンケースを矢印の方向に回し、取り出す



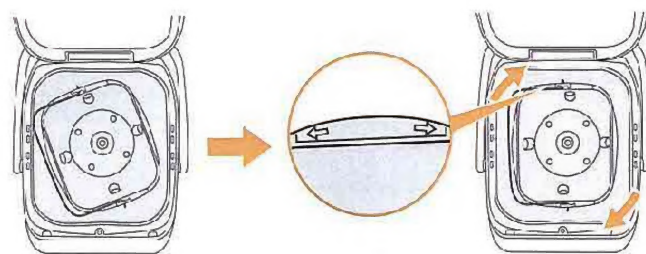
取り付け方

1 パンケースを庫内に入れる

●ヒーターに当たらないようにご注意ください。



2 パンケースを矢印の方向に回し、取りつける

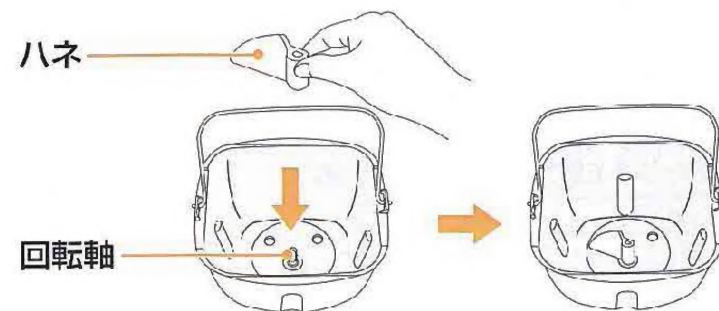


ハネ

取り付け方

回転軸とハネの穴を合わせ確実に取りつける

●ハネは確実に取りつけてください。
浮き上がっているとパンができません。



具入れ容器

容器ふた

ふたツマミ

取付金具

ロック

具入れ容器

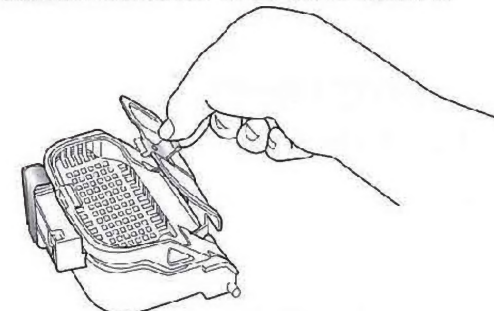
ふた枠

突起部

本体のふたに取りつけるとき、
ふたの突起部にひっかける（左右2カ所）

具を入れるとき

容器ふたのふたツマミを持って開ける



お手入れのとき

ロック右側を押して容器
ふたとふた枠を開ける



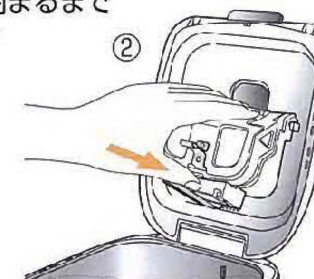
●バネで自動的に開きます。
落とさないようにご注意ください。

つけ方

①具入れ容器左右の突起部を
ふたの突起部にひっかける



②取付金具が「カチッ」と閉まるまで
下部を矢印の方向に押す



●具が入っているときは、ロックを押さないようにしてください。押すとふた枠が開き具が飛び散ります。
●取りつけるとき、ふたに力をかけないでください。

はずし方

①取付金具を矢印の方向に押す
②取付金具を押さえたまま少し持ち上げて
上方向にずらす



●できあがり直後は、具入れ容器が熱くなっています。
必ず冷めてからはずしてください。

時刻の合わせ方

1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

表示部に「現在時刻」と時計が点灯する
●時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

2 「時刻合わせ」キー（）を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

- ▲キー：1分単位で進む
- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- ▼キー：1分単位で戻る

3 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと時計が点滅から点灯に変わる

●差し込みプラグを差し込んだとき、時計が「7:00」で点滅している場合は内蔵のリチウム電池が切れています。上記の手順で時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。（電池交換 → P.86）



報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。調理開始・タイマー予約操作完了・できあがり時をメロディー音で報知する機能です。

報知の種類とタイミング ●報知音を次の中から切りかえることができます。

報知の種類と用途	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知	サイレント報知※
鳴るタイミング			
調理開始時	おおスザンナ	「ピッ」	
タイマー予約操作完了時	おおスザンナ	「ピッ」	
具入れ時	「ピッ」×10回 ●タイマー予約の場合は鳴りません。		鳴りません
手作業時（ホームメイド）	「ピッ」×10回		鳴りません
できあがり時	アビニョンの橋で	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

※サイレント報知とは…具入れ時・手作業時・できあがり時の報知音が鳴らないように設定します。ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

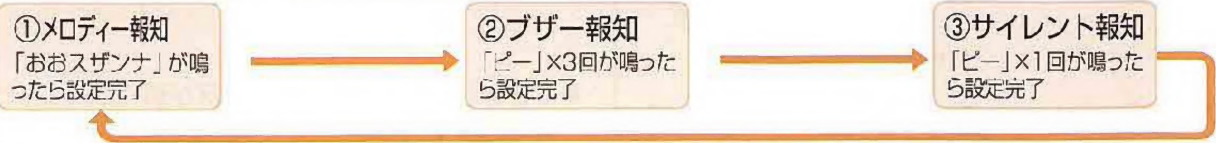
1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

2 を3秒以上押す

- 調理中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

報知の切りかわりと設定完了音 ●報知は「予約」キーを3秒以上押すことに①→②→③と切りかわります。



●一度切りかえると切りかえた報知音は差し込みプラグを抜いても記憶されます。

パンを作るための材料

小麦粉

強力粉

- パン作りは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。（パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。）
- 水を加えてこねるとたんぱく質が結合してグルテンを作ります。



パンミックス

- 一回分の材料をパックした便利な食パン用パンミックスを使うと計量の手間が省けてパン作りがグンと手軽になります。（→P.83）



パン用 国産小麦粉

- 市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差がでることがあります。
- 「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉（BB-MK10-J）」をおすすめします。BB-MK10-Jは象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。（→P.81）



薄力粉

- ケーキや一部のパン作りに使います。
- ダマになりやすいので、ふるってお使いください。



米粉



品名	シトギミックス20A(食パン用)
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072) 922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/
●「シトギミックス20A」には、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。	

- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A」をお使いください。（グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。）
- 材料の分量は、この取扱説明書に記載されているメニューどおりにしてください。

酵母

ドライ イースト



- 適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを発生させパンをふくらませます。
- このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。

生イースト

- パン屋さんなどで一般的に使われているイーストです。



品名	生イースト 100g入り
お申込み先	榊富澤商店 ☎(042) 776-6488 http://www.tomizawa.co.jp

天然酵母パン種（元種） →生種（生種作り→P.44）



- 天然植物から培養された酵母ですが、発酵力の強弱や生育時の温度管理が難しいなど菌数（発酵力）が不安定なものです。また元種は、酵母が休眠している状態で、そのままでは使えません。「生種」として作り、活性化させて使います。
- 菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り
お申込み先	榊富澤商店 ☎(042) 776-6488 http://www.tomizawa.co.jp

- パン種に関するお問い合わせ
（有）ホシノ天然酵母パン種 ☎(042) 734-1399（代表）
<http://www.hoshino-koubou.co.jp>

- ポイント
- 酵母は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。ふくらみ方に差がでます。
- 天然酵母パン種は、開封前でも冷蔵庫で保存してください。

糖分

上白糖・黒糖・はちみつなど

- イーストの発酵を助け、焼き色や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。
- 低カロリー甘味料（人工甘味料）を使うとふくらみが悪くなる場合があります。



塩

- 生地グルテンを安定させます。また、発酵しすぎをおさえる役目もします。



乳製品

牛乳・スキムミルクなど

- パンの光沢や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。



油脂

バターなど

- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。（バターは「有塩バター」「無塩バター」どちらも使えますが「無塩バター」をおすすめします。）



水

- 他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくする役目します。



卵

- 味と香り、色ツヤをよくします。




パンを作るための材料 つづき

具入れ容器（自動具入れ機能）が使える材料

●乾燥しているもの、熱で溶けにくいもの

材 料	準 備	注 意	最大量 (お守りください)
ドライフルーツ レーズン・プルーン など	約5mm角に刻む	●砂糖でコーティングされたドライフルーツなどは、夏場やタイマー予約を使ったときに砂糖が溶けて投入されないことがあります。 ●種のあるドライフルーツ類は種を取ってください。(故障の原因になります。)	70g
ナッツ くるみ・カシューナッツ など	約5mm角に刻む	●かたく大きなものはフッ素被膜を傷つけることがあります。	60g
コーン	水分をよくふき 取ってから使う	●タイマー予約は使わないでください。 特に夏場などは腐敗の原因になります。	50g
ベーコン	約1cm幅に切る (油分の多いものは 小麦粉をまぶす)		

●各コースのメニューに  のマークがあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。

具入れ容器が使えない材料（手で入れる材料）

- 水け、粘りけがあるもの（生フルーツ・アルコール漬けのフルーツなど）
 - 熱で溶けやすいもの（チーズ・チョコレートなど）
 - 小さい材料（ごま・チョコチップなど※）
- ※最初からパンケースに入れてください。

お願いとお知らせ

- 各メニューの容量、具の最大量は必ずお守りください。材料がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げてにおいや煙が出ることがあります。
- 材料の種類、温度や湿度により、具入れ容器に材料の一部がくっついて投入されないことがあります。（具入れ容器に入れる前に、材料に小麦粉を少しまぶすとうまく投入されます。具にまぶした以外の余分な小麦粉は、具入れ容器に入れないでください。）
- 米粉を使用した場合、レーズンなどの材料の一部がつぶれたり、混ざりにくい場合があります。（米粉の特性上、生地がかためな為。）

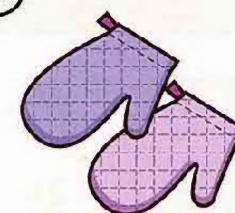
パンを作るための道具

メニューにより次の道具が必要です。

デジタルスケール



ミトン



脚つきアミ



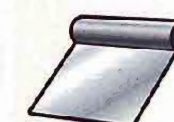
パン切りナイフ



温度計



スケッパー



ハケ



ゴムベラ



ふきん

(水でぬらして固くしぼる)



霧吹き



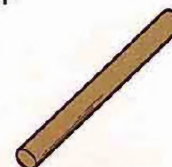
こね板



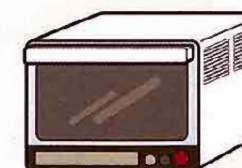
クッキングシート



めん棒



オーブン



- フライパン
- キャンバス地
- ラップ
- 型
- バットなど

生地作りについて

打ち粉：

分割や成形がしやすいように、強力粉を少量つまんで、こね板・めん棒・生地にふります。（生地がベタつくときは回数を多めに）

オーブン：

各メニューには焼き上げの目安温度を表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。（オーブンによってはできあがりに差があります。）